

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. Kesimpulan

Konsentrasi yang berbeda-beda dari cabai merah (*Capsicum annuum L.*) sangat berpengaruh terhadap kadar lemak, dan kadar kolesterol dari rendang suwir itik probiotik. Pada nilai organoleptik hanya aroma yang berpengaruhnya terhadap rendang suwir itik probiotik. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap nilai organoleptik baik dari rasa, tekstur dan warna dari rendang suwir itik probiotik. Hasil terbaik pada penelitian ini pada perlakuan penambahan cabai merah 35% dengan kadar lemak 18,92%, kadar kolesterol 30,04 mg/dL serta pada organoleptik aroma dengan nilai *range* 3,72.

### B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada pembuatan rendang suwir itik probiotik untuk memperoleh hasil terbaik penulis menyarankan dengan penambahan konsentrasi cabai merah (*Capsicum annuum L.*) minimal yaitu 35%.

